www.severin.com

SEVERIN

welcome home

DE	Gebrauchsanweisung	Sandwichtoaster	4
GB	Instructions for use	Sandwich Toaster	9
FR	Mode d'emploi	Gaufrier croque-monsieur	14
NL	Gebruiksaanwijzing	Sandwich Toaster	20
ES	Instrucciones de uso	Sandwichera-Tostadora	25
IT	Manuale d'uso	Tostiera per panini – sandwich	30

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sieben Kategorien Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, HairCare und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH

1
2
10
SEVERIN
3
4
5
9
6a
6b
6c
8
7

Sandwichtoaster

Liebe Kundin, lieber Kunde,
bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau
1. Betriebskontrolllampe
2. Kontrolllampe
3. Typenschild (unter dem Gerät)
4. Gerätegriff
5. Verriegelung
6. auswechselbare antihaftbeschichtete Platten
   a Sandwichplatte
   b Brüsseler-Waffelplatte
   c Grillplatte.
7. Entriegelungstaste
8. Unteres Gehäuseteil
9. Oberes Gehäuseteil
10. Anschlussleitung

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Das Gerät daher im Reparaturfall zu unserem Kundendienst schicken (siehe Anhang).
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Nähere Angaben zur Reinigung bitte dem Abschnitt „*Reinigung und Pflege*“ entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separatem Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⚠ **Vorsicht!** Dieses Symbol gibt an, dass während des Betriebes die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein kann. Berühren Sie das Gerät daher nur am Griff und benutzen Sie gegebenenfalls geeignete Topflappen.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sollten vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Achten Sie darauf, dass weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung des Gerätes mit einer heißen Kochplatte oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Das Gerät niemals ohne eingesetzte Platten aufheizen.
- **Den Netzstecker ziehen**
  - **nach jedem Gebrauch,**
  - **bei Störungen während des Betriebes,**
  - **vor jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Das Gerät nur im abgekühlten Zustand transportieren und wegstellen.
- Das Gerät frei auf eine wärmebeständige spritzunempfindliche Unterlage stellen.
- Benutzen Sie das Gerät nur unter Aufsicht und nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Schränken oder anderen brennbaren Materialien.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen
  - in landwirtschaftlichen Betrieben
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
  - in Frühstückspensionen

Erste Inbetriebnahme

- Packen Sie das Gerät vollständig aus und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Lassen Sie das Gerät und jede Plattenart mit geschlossenen Gehäusehälften ca. 10 Minuten aufheizen. Dadurch kann der Eigengeruch des Gerätes abklingen. Für ausreichende Lüftung sorgen.
- Anschließend das Gerät und die Platten, wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben, reinigen.

Platten wechseln

- Bevor Sie die Platten wechseln, muss das Gerät abgekühlt sein.
- Zum Wechseln der Platten das Gerät aufklappen.
- Entriegelungstaste gedrückt halten und Platte in Richtung des Gerätegriffes anheben. Die Entriegelungstaste kann nun losgelassen und die Platte ganz entnommen werden.
- In umgekehrter Reihenfolge kann eine andere Platte wieder eingesetzt werden.
- Kontrollieren Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Platten richtig eingesetzt und verriegelt wurden.

Bedienung

- Gewünschte Platten einsetzen und Gerät schließen.
- Netzstecker in die Steckdose stecken. Die Betriebskontrolllampe leuchtet.
- Sobald die Kontrolllampe leuchtet, ist die optimale Temperatur erreicht und das Gerät ist betriebsbereit.
- Das Gerät öffnen.
- Das vorbereitete Gut in die untere Gehäusehälfte legen und die obere Gehäusehälfte zuklappen.
- Verriegelung nur bei Sandwichzubereitung betätigen. Dazu die obere Gehäusehälfte am Griff nach unten drücken und Verriegelung schließen.
- Wir empfehlen folgende Garzeiten:
  - bei Sandwichs ca. 3-5 Minuten,
  - bei Waffeln ca. 5-8 Minuten.
    Hinweis: Die Garzeit bei Waffeln kann sich je nach Rezeptur, Beschaffenheit und Temperatur des Waffelteiges verändern.
  - Beim Grillen richtet sich die Garzeit nach Art des verwendeten Grillguts
- Gerät öffnen und Gut entnehmen. Verwenden Sie hierzu keine spitzen Gegenstände, damit die Antihaftbeschichtung nicht beschädigt wird.
- Nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das abgekühlte Gerät reinigen.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät mit geöffneten Gehäusehälften abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Die Außenseite des Gerätes nur mit einem angefeuchteten Tuch reinigen.
- Die beschichteten Platten können zur besseren Reinigung entnommen und im Spülwasser gereinigt werden. Danach gründlich abtrocknen.

Rezepte

Sandwich
Praktische Hinweise zum guten Gelingen der Sandwichs:
- Ein Sandwich besteht aus zwei Toastscheiben mit dazwischen liegenden Beilagen.
- Es eignen sich alle üblichen Sorten von Toastscheiben.
- Bei Verwendung von Weißbrot sollte dieses ca. 1 Tag alt sein.
- Bitte die Rinde entfernen.
- Die als Belag zu verwendenden Scheiben (Käse, Schinken etc.) in Toastscheibengroße Stücke schneiden.
- Streichen Sie die Toastscheiben vor dem Backen außen leicht mit Butter ein. Die Butter dient der Bräunung und erleichtert das Entnehmen der fertigen Sandwichs.

1. Schinken-Käsesandwich
Zutaten:
4 Scheiben Toastbrot, Butter, 4 Scheiben magerer gekochter Schinken, 2 Scheiben Holländer Käse, Paprika
Zubereitung:
Toastscheiben außen mit Butter bestreichen, mit Schinken belegen, 2 Scheiben Käse auflegen und mit Paprika bestreuen, die beiden anderen Schinken- und Toastscheiben darüberlegen, warm servieren.

2. Käsesandwich
Zutaten:
4 Scheiben Toastbrot, 65g Butter, 125g Käse gerieben, Butter, 2 Eigelb, Salz, Paprika, Petersilie fein gehackt.
Zubereitung:
Toastbrot außen mit Butter bestreichen, Käsecreme draufgeben, die restlichen zwei Toastscheiben darüberlegen.
Zubereitung Käsecreme:
65g Butter verrühren, geriebene Käse und Eigelb hinzufügen, mit Salz, Paprika und Petersilie abschmecken.

3. Fischsandwich
Zutaten:
4 Scheiben Toastbrot, Butter, 1 Dose Thunfisch, 4 Scheiben Käse, 6-8 gefüllte Oliven (in Scheiben geschnitten).
Zubereitung:
Toastbrot außen mit Butter bestreichen, zwei Scheiben Käse auflegen, mit Thunfisch und Olivenscheiben belegen, die beiden anderen Käsescheiben auflegen und die Toastscheiben darüberlegen. Warm servieren.

Waffeln

Biskuitwaffeln
Zutaten:
5 Eigelb, 5 Eßl. heißes Wasser, 100g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 150g Mehl, ½ Teel. Backpulver, 5 Eiweiß steifgeschlagen, 1 Eßl. Rum.
Zum Bestreuen: Puderzucker
Zubereitung:
Eigelb, Wasser, Zucker und Zitronenschale so lange schaumig schlagen, bis ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Dann das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl und Rum hinzufügen, zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen. Den Teig sofort backen. Die gebackenen Waffeln mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.

Feine Nusswaffeln
Zutaten:
200g Margarine oder Butter, 75g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 150g Mehl, 1 Teel. Backpulver, 75g Wal- oder Haselnusskerne gerieben, 1 Eßl. Rum,
Zum Bestreuen: Puderzucker
Zubereitung:
Fett, Zucker und Vanillezucker gut schaumig rühren. Nacheinander die Eier, dann mit Backpulver gemischtes Mehl unterrühren. Zuletzt die Nüsse und den Rum hinzufügen. Den Teig sofort backen. Mit Puderzucker bestreut warm oder kalt servieren.

- Bei der Teigzubereitung auf gleiche Temperatur der Zutaten achten. Der Teig schwitzt beim Backen etwas aus. Aber die Waffeln sind bei sorgfältiger Zubereitung sehr zart und mürbe.

Sandwaffeln
Zutaten:
200g Margarine oder Butter, 100g Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 Eier, 200g Mehl, ½ Teel. Backpulver, 1 Eßl. Rum.
Zum Bestreuen: Puderzucker
Zubereitung:
Fett, Zucker und Zitronenschale gut sahnig rühren. Nacheinander die Eier hinzufügen und gut unterrühren. Mit Backpulver gemischtes Mehl löffelweise hinzugeben, zuletzt den Rum hinzufügen. Den Teig sofort backen. Die gebackenen Waffeln mit Puderzucker bestreuen und warm oder kalt servieren.

Ersatzteile und Zubehör
Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage http://www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Service/Ersatzteilshop*“.

Entsorgung

Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Garantie
SEVERIN gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den SEVERIN-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

Sandwich Toaster

Dear Customer,
Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply
The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation
1. Main indicator light
2. Temperature indicator light
3. Rating label (on underside of unit)
4. Handle
5. Locking latch
6. Interchangeable non-stick cooking plates
   a. Sandwich plate
   b. Plate for Brussels wafers
   c. Grill plate
7. Release button
8. Lower housing element
9. Upper housing element
10. Power cord with plug

Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and Care*.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Caution:** This symbol indicates that the accessible housing surfaces may become very hot during operation. Do not touch any part of the appliance except the handle; use suitable oven cloths if necessary.
- This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or

lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.

- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- Take care that neither the housing nor the cable get in touch with hot surfaces such as the hot plates of an electric stove, or with a hot gas flame.
- Do not heat up the appliance without any cooking plates fitted.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - **after use,**
  - **in case of any malfunction, and**
  - **before cleaning the appliance.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Do not let the power cord hang free.
- Before moving or storing the appliance, ensure it has cooled down completely.
- Always place the appliance on a heat-resistant work surface impervious to splashes and stains with sufficient surrounding space.
- Do not allow the appliance to operate without supervision, and do not place it underneath curtains, wall-cupboards or near any combustible materials.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
  - in shops, offices and other similar working environments,
  - in agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,
  - in bed-and breakfast type environments.

First use

- Unpack the unit completely and remove all packing materials.
- Allow the appliance, with each set of plates in succession, to heat up for about 10 minutes with the two halves closed. This will remove the smell typically

encountered when first switching on any sandwich toaster. Ensure sufficient ventilation.
- Clean the appliance and the plates afterwards as described in *Cleaning and Care*.

Changing the cooking plates
- Always allow sufficient time for the unit to cool down before any plates are changed.
- To change the plates, open the appliance.
- While pressing the release button, lift up the plate towards the handle. The release button can now be released and the plate can be taken out.
- The new plate is inserted by following the same steps in reverse order.
- Before the appliance is switched on, ensure that the new plates have been correctly inserted and are safely locked.

Operation
- Fit the cooking plates required to the appliance and close it.
- Insert the plug into a suitable wall outlet. The main indicator light switches on.
- Once the operating temperature has been reached, the temperature indicator light switches on and the appliance is ready for use.
- Open the appliance.
- Place the prepared food or sandwiches onto the lower housing element and close the upper housing element.
- The locking latch is used **only** when making sandwiches. Use the handle to press down on the upper housing element and engage the locking latch.
- We recommend the following cooking times:
  - approx. 3-5 minutes for sandwiches,
  - approx. 5-8 minutes for wafers.
    Note: Depending on the recipe, and the texture and temperature of the dough, the cooking times for waffles may vary.
  - For grilling, the cooking times largely depend on the food type.
- Open the appliance and take out the food. In order to prevent the non-stick cooking plates from being damaged, do not use sharp or pointed objects while placing or removing food.
- Always remove the plug from the wall socket after use and allow the appliance to cool down before cleaning.

Cleaning and care
- Before cleaning, remove the plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down with the cooking plates open.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- The exterior of the appliance may be cleaned with a damp, lint-free cloth.
- For easy cleaning, the non-stick coated plates can be removed and cleaned using hot water and a mild detergent. Ensure they are thoroughly dried afterwards.

Recipes

Sandwich
Practical hints for best results when toasting sandwiches:
- The sandwich should consist of two slices of sandwich bread with a filling in between.
- All common types of sandwich bread can

be used.

- White bread should preferably be one day old when it is used for making sandwiches.
- Cut off the crust, if any.
- The slices used for the filling (cheese, ham etc.) should be cut to match the sandwich shape.
- Before toasting, lightly butter the outside of the bread and place the slices with the buttered side against the cooking plates. The butter helps the browning process and makes it easier to remove the sandwich from the cooking plates.

1. Ham and cheese sandwich
Ingredients:
4 slices of sandwich bread, butter, 4 slices lean cooked ham, 2 slices Dutch cheese, powdered paprika.
Preparation:
Butter the outside of each slice of bread, put one slice of ham and one of cheese on to each slice, season with paprika and then cover with the two remaining slices of ham and bread. Serve hot.

2. Cheese sandwich
Ingredients:
4 slices sandwich bread, 65g butter, 125g (5 oz.) grated cheese, butter, 2 egg yolks, salt, powdered paprika, finely chopped parsley.
Preparation:
Butter the outside of each slice of bread, add the cheese and cover with the two remaining slices of ham and bread.
Preparing the cheese spread:
Cream the 65g of butter and add the grated cheese and egg yolks. Season with salt, paprika and parsley to taste.

3. Fish sandwich
Ingredients:
4 slices sandwich bread, butter, 1 tin of tuna, 4 slices cheese, 6-8 stuffed olives (sliced).
Preparation:
Butter the outside of each slice of bread, add 2 slices of cheese, the tuna and sliced olives, then add the remaining 2 slices of cheese and cover with the two remaining slices of bread. Serve hot.

Waffles

Biscuit waffles
Ingredients:
5 egg yolks, 5 tbsp. hot water, 100 g (3 ½ oz) sugar, grated rind of lemon, 150 g (5 ½ oz) flour, ½ tsp. baking powder, 5 egg whites, whisked, 1 tbsp. rum
For dusting: icing sugar
Preparation:
Beat the egg yolks, water, sugar and lemon rind. To check if the correct consistence has been achieved, mark the surface with a knife blade. If the mark remains then continue. Stir in the flour sifted with baking powder and the rum, and finally gently fold in the whisked egg whites. Bake the dough immediately. Sprinkle the baked waffles with icing sugar and serve them warm.

Exquisite nut waffles
Ingredients:
200 g (7 oz) margarine or butter, 75 g (2 ½ oz) sugar, 1 packet vanilla sugar, 3 eggs, 150 g (5 ½ oz) flour, 1 tsp. baking powder, 75 g (2 ½ oz) walnuts or hazelnuts, ground, 1 tbsp. rum.
For dusting: icing sugar
Preparation:
Whisk fat, sugar and vanilla sugar. Add eggs

and then flour sifted with baking powder. Finally stir in the nuts and rum. Bake the dough immediately. Sprinkle the baked waffles with icing sugar. Serve warm or cold.

- When preparing the waffle batter ensure all the other ingredients have the same temperature. The dough may “sweat” a little, but the waffles are very tender and crispy if carefully prepared.

Sand waffles

Ingredients:
200 g (7 oz) margarine or butter, 100 g (3 ½ oz) sugar, grated rind of 1 lemon, 4 eggs, 200 g (7 oz) flour, ½ tsp. baking powder, 1 tbsp. rum.
For dusting: icing sugar
Preparation:
Cream fat, sugar and lemon rind. Add the eggs one after another and mix well. Gently fold in the flour sifted with baking powder in small portions, and finally stir in the rum. Bake the dough immediately. Sprinkle the baked waffles with icing sugar. Serve warm or cold.

Disposal

Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.
This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Gaufrier croque-monsieur

Chère cliente, Cher client,
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur
Cet appareil ne doit être branché que sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation corresponde à la tension indiquée sur la fiche signalétique. Ce produit est conforme aux directives obligatoires relatives au marquage CE.

Familiarisez-vous avec votre appareil
1. Témoin lumineux d'alimentation
2. Témoin lumineux de température
3. Fiche signalétique (sous l'appareil)
4. Poignée
5. Verrou
6. Plaques de cuisson interchangeables à revêtement anti-adhésif
   a. Plaque à sandwich
   b. Plaque à gaufres
   c. Plaque-gril
7. Bouton de libération
8. Élément du boîtier inférieur
9. Élément du boîtier supérieur
10. Cordon d'alimentation avec fiche

Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
- Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- **Attention :** Ce symbole indique que les surfaces extérieures accessibles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. Ne touchez aucune partie de l'appareil à part la poignée ; servez-vous d'une manique si nécessaire.
- Cet appareil peut être utilisé par des

enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.

- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Veiller à ce que ni le boîtier ni le cordon d'alimentation ne touche des surfaces ou des objets chauds.
- Ne faites pas chauffer l'appareil sans plaque de cuisson.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise**
  - **après utilisation,**
  - **en cas de fonctionnement défectueux,**
  - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon; tirez toujours sur la fiche.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de le déplacer ou de le ranger.
- Veillez à toujours placer l'appareil sur un plan de travail résistant à la chaleur, aux taches et aux éclaboussures en prévoyant suffisamment d'espace autour.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en fonction et abstenez-vous de l'installer sous un rideau, un placard ou à proximité de toute substance combustible.
- Aucune responsabilité n'est acceptée en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou si ces consignes ne sont pas respectées.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
  - dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
  - dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et établissements similaires,
  - et dans des maisons d'hôtes.

Première utilisation

- Sortez entièrement l'appareil de son emballage.
- Laissez chauffer l'appareil pendant environ 10 minutes en l'équipant successivement de chacune des plaques, et en fermant le couvercle. Ceci aura pour effet d'éliminer l'odeur caractéristique qui se dégage au moment d'allumer tout gaufrier croque-monsieur. Veillez à prévoir une aération suffisante.
- Nettoyez ensuite l'appareil et les plaques tel indiqué au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

Remplacement des plaques de cuisson

- Laissez toujours à l'appareil le temps de refroidir avant de remplacer une plaque.
- Pour remplacer les plaques, ouvrez l'appareil.
- Tout en appuyant sur le bouton de libération, soulevez la plaque vers la poignée. Vous pourrez maintenant lâcher le bouton de libération et retirer la plaque.
- La nouvelle plaque sera insérée en suivant les mêmes étapes, mais dans l'ordre inverse.
- Avant d'allumer l'appareil, assurez-vous que les nouvelles plaques sont correctement installées et sécurisées.

Fonctionnement

- Installez les plaques requises sur l'appareil et refermez celui-ci.
- Branchez la fiche sur une prise murale appropriée. Le témoin lumineux d'alimentation s'allumera.
- Une fois la température de fonctionnement atteinte, le témoin lumineux de température s'allumera et l'appareil sera prêt pour l'utilisation.
- Ouvrez l'appareil.
- Placez les aliments ou sandwichs préparés sur l'élément du boîtier inférieur et fermez l'élément du boîtier supérieur.
- Le verrou sera **exclusivement** utilisé pour la cuisson des sandwichs. Utilisez la poignée pour baissez le couvercle de l'appareil et engager le verrou.
- Nous recommandons les temps de cuisson suivants:
  - environ 3-5 minutes pour les sandwichs,
  - environ 5-8 minutes pour les gaufres. Remarque : Les temps de cuisson des gaufres peuvent varier en fonction de la recette, et de la texture et la température de la pâte.
  - Pour griller, les temps de cuisson dépendent largement du type d'aliment à préparer.
- Ouvrez l'appareil et ôtez-en votre préparation. N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants pour enlever les sandwichs, ceci afin de protéger les plaques à revêtement anti-adhésif de toute détérioration.
- Après chaque utilisation débranchez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Entretien et nettoyage

- Avant le nettoyage, débranchez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil ouvert.
- Pour éviter le risque de décharge électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- N'utilisez pour nettoyer l'appareil aucune solution abrasive ou produit d'entretien concentré, ni aucun objet aigu ou pointu.
- La surface externe de l'appareil pourra être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide,

non pelucheux.
- Pour en faciliter le nettoyage, les plaques à revêtement anti-adhésif pourront être ôtées et lavées à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux. Séchez-les ensuite soigneusement.

Recettes

Sandwich
Conseils pratiques pour obtenir des résultats optimaux lorsque vous faites griller des sandwichs :
- Un sandwich se fait avec deux tranches de pain et des ingrédients entre celles-ci pour garnir.
- Toutes sortes de pain pour sandwich peuvent être utilisées.
- Si vous utilisez du pain de mie, celui-ci doit de préférence être du jour précédent.
- Coupez la croûte.
- Veillez à ce que les tranches (de jambon, de fromage etc.) utilisées pour garnir le sandwich aient la même taille que les tranches de pain.
- Beurrez les tranches de pain sur les faces extérieures et les poser dans l'appareil avec la face beurrée sur les plaques de cuisson. Le beurre permet de dorer le pain et facilite le retrait du pain des plaques de cuisson.

1. Sandwich au jambon et au fromage
Ingrédients:
4 tranches de pain, beurre, 4 tranches de jambon blanc maigre, 2 tranches de fromage, paprika.
Préparation:
Beurrez les faces extérieures de chaque tranche de pain, mettez une tranche de jambon et une de fromage sur les deux tranches de pain, saupoudrez de paprika et posez par dessus les deux tranches de jambon puis recouvrez-les avec les deux tranches de pain restantes. Servez chaud.

2. Sandwich au fromage
Ingrédients:
4 tranches de pain, 65 gr de beurre, 125 gr de fromage râpé, 2 jaunes d'oeufs, sel, paprika, et persil haché.
Préparation:
Beurrez les faces extérieures de chaque tranche de pain, tartinez la pâte de fromage et recouvrez avec les tranches de pain restantes.
Préparation de la pâte de fromage:
Mélangez les 65 gr de beurre avec les jaunes d'oeufs et le fromage râpé. Assaisonnez avec du sel, paprika et persil haché.

3. Sandwich au thon
Ingrédients:
4 tranches de pain, beurre, 1 boîte de thon, 4 tranches de fromage, 6-8 olives (tranchées).
Préparation:
Beurrez les faces extérieures de chaque tranche de pain, ajoutez 2 tranches de fromage, le thon et les olives tranchées, puis posez les 2 tranches de fromage restantes et recouvrez de 2 tranches de pain. Servez chaud.

Gauffres

Gaufres biscuits
Ingrédients:
5 jaunes d'œufs, 5 cuillères à soupe d'eau chaude, 100 gr de sucre, zeste de citron râpé, 150 gr de farine, ½ cuillère à café de

levure, 5 blancs d'œufs montés en neige, 1 cuillère à café de rhum.
Pour saupoudrer : sucre glace
Préparation:
Battez ensemble les jaunes d'oeuf, l'eau, le sucre et le zeste de citron. Pour vérifier la bonne consistance, marquez la surface d'un trait au couteau ; si la marque reste visible, passez à la suite. Ajoutez la farine, la levure et le rhum, puis incorporez délicatement les blancs montés en neige. Faites cuire la pâte immédiatement. Saupoudrez les gaufres de sucre glace et servez chaud.

Excellentes gaufres aux noisettes
Ingrédients:
200 gr de margarine ou beurre, 75 gr de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 3 oeufs, 150 gr de farine, ½ cuillère à café de levure, 75 gr de noix ou noisettes concassées, 1 cuillère à café de rhum.
Pour saupoudrer : sucre glace
Préparation:
Mélangez le beurre, le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez les oeufs et la farine tamisée avec la levure. Ajoutez ensuite les noisettes et le rhum. Faites cuire la pâte immédiatement. Saupoudrez les gaufres cuites de sucre glace. Servez chaud ou froid.

- Lors de la préparation de la pâte à gaufres, vérifiez que tous les autres ingrédients sont à la même température. Il se peut que la pâte transpire un peu, mais les gaufres seront tendres et croustillantes si elles sont préparées soigneusement.

Gaufres sablées:
Ingrédients:
200 gr de margarine ou beurre, 100 gr de sucre, un zeste de citron, 4 oeufs, 200 gr de farine, ½ cuillère à café de levure, 1 cuillère à soupe de rhum.
Pour saupoudrer : sucre glace
Préparation:
Mélangez le beurre, le sucre et le zeste de citron. Ajoutez les oeufs un par un et mélangez bien. Ajoutez progressivement la farine tamisée et la levure, puis le rhum. Faites cuire la pâte immédiatement. Saupoudrez les gaufres cuites de sucre glace. Servez chaud ou froid.

Mise au rebut

Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Garantie
Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou

d‘entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Cette garantie n‘affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d‘achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l‘adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n‘oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Sandwich Toaster

Geachte klant,
Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting
Deze sandwich-toaster mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Beschrijving
1. Hoofd indicatorlampje
2. Temperatuur indicatorlampje
3. Typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat)
4. Hendel
5. Vergrendeling
6. Onderling uitwisselbare, anti-aanbak gecoate kookplaten
   a. Sandwich-plaat
   b. Plaat voor Brusselse wafels
   c. Grilplaat
7. Vrijgeefknop
8. Onder-behuizing
9. Boven-behuizing
10. Snoer met stekker

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het net snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit schoonmaken met water en dompel het nooit onder.
- Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdklok of een apart afstandsbediening systeem.
- ⚠ **Waarschuwing:** Dit symbool geeft aan dat de bereikbare huizing oppervlakken zeer heet worden tijdens gebruik. Raak geen onderdeel van dit apparaat aan behalve de hendel; gebruik een daarvoor

geschikte ovenlap wanneer nodig.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysische, zintuigelijke of mentale bekwaanheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het netsnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het net snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs een onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond (bijvoorbeeld kookplaat) of in de buurt van open vuur, zodat de behuizing niet beschadigd wordt.
- Het apparaat niet aanzetten als geen kookplaten zijn aangebracht.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - **na gebruik,**
  - **wanneer het apparaat niet werkt,**
  - **wanneer men het apparaat schoonmaakt.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- Voordat men het apparaat verplaatst of opbergt moet men ervoor zorgen dat het altijd volledig afgekoeld is.
- Plaats het apparaat altijd op een hittebestendige ondergrond die beschermd is tegen spetters en vlekken en met voldoende ruimte er omheen.
- Het apparaat niet zonder supervisie bedienen, en niet onder gordijnen en wandkasten of dicht bij ontvlambare materialen plaatsen.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik,

zoals
- in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
- in agrarische instellingen,
- door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige etablissementen,
- in bed en breakfast gasthuizen.

Voor het eerste gebruik
- Pak de unit altijd geheel uit en verwijder al het pakmateriaal.
- Laat het apparaat, met elke set van platen in successie, opwarmen voor ongeveer 10 minuten met de twee helften gesloten. Dit zal de typische geur van elke sandwich toaster wanneer men deze voor de eerste keer aanzet, laten verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Maak het apparaat en de platen hierna schoon zoals wordt beschreven in de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.

Vervanging van de kookplaten
- Te allen tijde voldoende tijd toestaan om de eenheid te laten afkoelen voordat platen worden vervangen.
- Om platen te vervangen de eenheid geheel openen.
- Terwijl op de vrijgeefknop wordt gedrukt de plaat optillen in de richting van de hendel. De vrijgeefknop kan nu worden losgelaten en de plaat er worden uitgehaald.
- De nieuwe plaat kan nu worden ingebracht door dezelfde stappen te volgen in omgekeerde volgorde.
- Voordat het apparaat aangezet wordt, ervoor zorgen dat de nieuwe platen juist geïnstalleerd en vastgezet zijn.

Bediening
- Plaats de gewenste kookplaten in het apparaat en sluit deze.
- Steek de stekker in een geschikt stopcontact. Het hoofd-verklikkerlampje zal aanschakelen.
- Op het moment dat bedrijfstemperatuur is bereikt schakelt het temperatuur-verklikkerlampje aan en is het apparaat gereed voor gebruik.
- Open het apparaat.
- Plaats het voorbereide eten of de sandwiches op de onder-behuizing en sluit de boven-behuizing.
- De vergrendeling **alleen** gebruiken als sandwiches worden gemaakt. Gebruik de hendel om het boven-behuizing element aan te drukken en te vergrendelen.
- Wij bevelen de volgende kooktijden aan:
  - ong. 3-5 minuten voor sandwiches,
  - ong. 5-8 minutes voor wafels.
    Let op: Afhankelijk van het recept, de samenstelling en de temperatuur van het deeg, kunnen de kooktijden van wafels verschillen.
  - Voor grillen zullen de kooktijden grotendeels afhangen van het type voedsel.
- Maak het apparaat open en haal het eten eruit. Om beschadiging van de anti-aanbak laag te voorkomen geen scherpe voorwerpen gebruiken om de sandwiches van de toaster te verwijderen.
- Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik en laat het apparaat afkoelen voordat men het schoonmaakt.

Onderhoud en schoonmaken
- Trek voor iedere reiniging eerst de stekker uit het stopcontact, en laat het apparaat afkoelen met beide toasterhelften open.

- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit schoonmaken met water en dompel het nooit onder
- Gebruik geen schuurmiddel, bijtende schoonmaakmiddelen of scherpe of puntige voorwerpen voor het schoonmaken.
- De buitenkant van het apparaat kan met een vochtige, pluisvrije doek worden schoongemaakt.
- Voor het gemakkelijk schoonmaken ervan kunnen de anti-aanbak gecoate platen worden verwijderd en met warm water en een zacht reinigingsmiddel worden schoongemaakt. Zorg ervoor dat zij hierna goed afgedroogd worden.

Recepten

Sandwich
Praktische tips voor het beste resultaat bij het roosteren van sandwiches:
- Een sandwich bestaat normalerwijs uit twee sneetjes brood met daartussen beleg.
- Alle gebruikelijke broodsoorten zijn geschikt voor sandwiches.
- Wittebrood moet een dag oud zijn.
- Snij de korst eraf.
- Snij het beleg (kaas, ham enz.) zodanig dat het op het brood past.
- Voor het roosteren de sandwiches aan de buitenkant met boter besmeren en plaats de sandwiches met de geboterde kant op de bakplaat. De boter zorgt ervoor dat de sandwiches mooi bruin worden en maakt het gemakkelijker om ze te verwijderen van de bakplaat.

1. Ham/kaas sandwich
Ingrediënten:
4 sneetjes brood, boter, 4 plakken magere gekookte ham, 2 plakken kaas, paprikapoeder.
Bereiding:
Brood aan één kant met boter besmeren, met ham en kaas beleggen en met paprika bestrooien, bedekken met tweede plak ham en tweede sneetje brood. Warm opdienen.

2. Kaassandwich
Ingrediënten:
4 sneetjes brood, 65 gram boter, 125 gram geraspte kaas, 2 eidooiers, zout, paprikapoeder, gehakte peterselie.
Bereiding:
Brood aan één kant met boter besmeren, met kaas crème bestrijken en bedekken met het tweede sneetje brood. Toasten en warm serveren.
Bereiding kaas crème:
65 gram boter vermengen met kaas, eigeel, zout, paprika en peterselie.

3. Vissandwich
Ingrediënten:
4 sneetjes brood, boter, 1 blik tonijn, 4 plakken kaas, 6-8 gevulde olijven (in plakjes gesneden).
Bereiding:
Brood aan één kant met boter besmeren, beleggen met 2 plakken kaas, de tonijn en gesneden olijven erbij doen, dan de 2 overgebleven plakken kaas erbij en bedekken me de twee overgebleven sneetjes brood. Warm serveren.

Wafels

Beschuitwafels
Ingrediënten:
5 eierdooiers, 5 eetlepels heet water, 100 gr

suiker, geraspte citroenschil, 150 gr bloem, ½ theelepel bakpoeder, 5 eiwitten opgeklopt, 1 theelepel rum.
Bestrooien met: poedersuiker.
Bereiding:
Klop de eierdooiers, water en citroenschil zo stijf dat een indruk van een mespunt zichtbaar blijft. Meng al roerend voorzichtig de rum en het opgeklopte eiwit door de met bakpoeder vermengde bloem. Bak het deeg onmiddellijk. Strooi de poedersuiker over de wafels. Warm serveren.

Fijne Nootwafels
Ingrediënten:
200 gr margarine of boter, 75 gr suiker, 1 zakje vanillesuiker, 3 eieren, 150 gr bloem, 1 theelepel bakpoeder, 75 gr gemalen walnoten of hazelnoten, 1 eetlepel rum.
Bestrooien met: poedersuiker.
Bereiding:
Meng boter, suiker en vanillesuiker. Voeg de eieren toe en dan de bloem gemengd met het bakpoeder. Roer als laatste de noten en de rum door het deeg. Bak het deeg onmiddellijk. Strooi poedersuiker over de wafels. Serveer warm of koud.

- Zorg dat alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben. Het deeg kan wat zweten bij het bakken, maar de wafels zullen zacht en knapperig zijn wanneer op de juiste manier bereid.

Zandwafels
Ingrediënten:
200 gr margarine of boter, 100 gr suiker, geraspte schil van 1 citroen, 4 eieren, 200 gr bloem, ½ eetlepel bakpoeder, 1 theelepel rum.
Bestrooien met: poedersuiker.
Bereiding:
Meng de boter, suiker en citroenschil. Voeg de eieren één voor één toe en mix goed. Voeg voorzichtig een mengsel van bloem en bakpoeder in kleine hoeveelheden toe en tenslotte de rum. Bak het deeg onmiddellijk. Strooi poedersuiker over de wafels. Serveer warm of koud.

Afval weggooien

Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooit worden van het huishouidelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Garantieverklaring
Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Sandwichera-Tostadora

Estimado Cliente,
Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red
Debe conectar la sandwichera-tostadora solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Descripción
1. Luz indicadora principal
2. Luz indicadora de temperatura
3. Placa de características (en la superficie inferior de la unidad)
4. Asa
5. Cierre
6. Placas tostadoras intercambiables con recubrimiento anti-adherente
   a. Placa para sándwich
   b. Placa para barquillos de Bruselas
   c. Placa para grill
7. Botón de separación
8. Carcasa inferior
9. Carcasa superior
10. Cable de alimentación con clavija

Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- ⚠ **Aviso:** Este símbolo indica que las superficies accesibles de la carcasa pueden llegar a estar muy calientes durante el funcionamiento del aparato. No toque ninguna pieza del aparato excepto la empuñadura; utilice un paño adecuado para el horno cuando sea necesario.

- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que estén bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Procure que la carcasa y el cable no estén en contacto con superficies calientes como placas o estufas eléctricas, y tampoco próximos a una salida de gas.
- No caliente el aparato sin haber colocado alguna de las placas tostadoras.
- **Desenchufe siempre el aparato**
  - **después del uso,**
  - **si hay una avería, y**
  - **antes de limpiarlo.**
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- No deje el cable colgando.
- Antes de trasladar o guardar el aparato, asegúrese de que se ha enfriado por completo.
- Ponga la unidad siempre sobre una encimera resistente al calor, insensible a las salpicaduras y manchas, y con suficiente espacio alrededor.
- No ponga el aparato en funcionamiento sin supervisión, y no lo coloque debajo de cortinas, armarios empotrados ni cerca de materiales inflamables.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en oficinas y otros puntos comerciales,

- en empresas agrícolas,
- por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares,
- en casas rurales.

Antes del primer uso

- Desembale totalmente el producto y retire todo el material de embalaje.
- Permita que el aparato, con cada juego de placas sucesivamente, se caliente durante aproximadamente 10 minutos con las tapas cerradas. De este modo, se eliminará el olor típico que se genera al encender la sandwichera-tostadora por primera vez. Asegúrese de que hay suficiente ventilación.
- Después limpie el aparato y las placas según las indicaciones de *Limpieza y mantenimiento*.

Cambiar las placas tostadoras

- Permita siempre que el aparato se enfríe durante suficiente tiempo antes de cambiar las placas.
- Para cambiar las placas, abra el aparato.
- A la vez que pulsa el botón de separación, levante la placa hacia el asa. Entonces puede dejar de pulsar el botón de separación y puede extraer la placa.
- La nueva placa se introduce siguiendo los mismos pasos en sentido inverso.
- Antes de encender el aparato, compruebe que las placas nuevas están correctamente instaladas y acopladas.

Funcionamiento

- Coloque las placas necesarias en el aparato y ciérrelo.
- Enchufe la clavija en una toma de pared adecuada. Se enciende la luz indicadora principal.
- Una vez alcanzada la temperatura de funcionamiento, la luz indicadora de temperatura se enciende y el aparato está listo para su utilización.
- Abra el aparato.
- Coloque la comida preparada o los sándwiches sobre la carcasa inferior y cierre la carcasa superior.
- El cierre se utiliza **sólo** en la preparación de sándwiches. Utilice el asa para empujar sobre la carcasa superior y ajuste el cierre.
- Recomendamos los siguientes tiempos de cocción:
  - aprox. 3-5 minutos para sándwiches,
  - aprox. 5-8 minutos para barquillos. Nota: Según la receta, y la textura y temperatura de la masa, el tiempo de cocción para waffles puede variar.
  - Para utilizar el grill, el tiempo de cocción dependerá principalmente del tipo de alimento.
- Abra el aparato y saque el alimento. A fin de no dañar las placas anti-adherentes, no utilice objetos puntiagudos y cortantes para sacar los sándwiches.
- Antes de limpiar el aparato, desenchufe el cable eléctrico y espere hasta que se haya enfriado.

Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar, extraiga la clavija del enchufe y espere a que el aparato se enfríe con las dos placas abiertas.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja
- No utilice productos de limpieza abrasivos o muy fuertes ni objetos afilados o puntiagudos para limpiar el aparato.
- El exterior del aparato se puede limpiar con un trapo sin pelusa, humedecido.

- Para una fácil limpieza, las placas con recubrimiento anti-adherente se pueden extraer y limpiar utilizando agua caliente y un detergente suave. Después compruebe que están totalmente secas.

Recetas

Sándwich
Consejos prácticos para conseguir el mejor resultado al tostar sándwiches:
- El sándwich consiste en dos rebanadas de pan con un relleno entre ellas.
- Se puede usar todo tipo de pan para sándwiches.
- Si se trata de pan blanco, es preferible que sea del día anterior.
- Corte la corteza, si necesario.
- Las rodajas o lonchas utilizadas para el relleno (queso, jamón etc.) deben ser cortadas en la forma del pan sándwich.
- Antes de tostar, unte con mantequilla las superficies exteriores del sándwich y colóquelas sobre las placas. La mantequilla permite obtener un pan tostado colorado y también es más fácil para sacar el sándwich de la placa.

1. Sándwich de jamón y queso
Ingredientes:
4 rebanadas de pan, mantequilla, 4 lonchas de jamón, 2 lonchas de queso, pimentón.
Preparación:
Unte con mantequilla un lado de cada rebanada de pan. Coloque una loncha de jamón y otra de queso, sazone con pimentón y después cubra con las dos rebanadas restantes de jamón y de pan. Servir caliente.

2. Sándwich de queso
Ingredientes:
4 rebanadas de pan, 65g de mantequilla, 125g de queso rallado, mantequilla, 2 yemas de huevo, sal, pimentón, perejil picado.
Preparación:
Unte con mantequilla un lado de cada rebanada de pan, añada el queso y cubra con las dos rebanadas restantes de pan.
Preparación del queso cremoso:
Bata 65g de mantequilla, añada el queso rallado y la yema de los huevos. Sazone con sal, pimentón y perejil picado.

3. Sándwich de atún
Ingredientes:
4 rebanadas de pan, mantequilla, 1 lata de atún, 4 lonchas de queso, 6 - 8 aceitunas (en rodajitas).
Preparación:
Unte con mantequilla el exterior de cada rebanada de pan, añada 2 lonchas de queso, el atún y las aceitunas en rodajitas, a continuación añada las 2 lonchas de queso restantes y cubra con las dos rebanadas de pan restantes. Servir caliente.

Gofres

Gofres de galleta
Ingredientes:
5 yemas de huevo, 5 c/das. de agua caliente, 100 g. de azúcar, limón rayado, 150 g. de harina, ½ c/dita. de polvo de hornear, 5 claras de huevo, 1 c/da. de ron.
Para espolvorearlos: polvo de azúcar.
Preparación:
Bata las claras de huevo, agua, azúcar y limón rallado hasta que la marca del cuchillo en la superficie no desaparezca. Añada a la harina tamizada, el polvo de hornear y el ron, y finalmente poco a poco incorpore las claras de huevo batidas. Hornee la pasta

inmediatamente. Cubra los gofres con polvo de azúcar y sírvalos calientes.

Exquisitos gofres de nuez
Ingredientes:
200 g. de margarina o mantequilla, 75 g. de azúcar, un paquete de azúcar de vainilla, 3 huevos, 150g. de nueces, avellanas o cacahuetes, 1c/da. de ron.
Para espolvorearlos: polvo de azúcar.
Preparación:
Batir la mantequilla, azúcar y azúcar de vainilla. Agregue los huevos y después la harina tamizada con el polvo de hornear. Finalmente añada las nueces y el ron. Hornee la pasta inmediatamente. Agregue el polvo de azúcar y sírvalos calientes o fríos.

- Asegúrese de que todos los ingredientes tengan la misma temperatura. La pasta puede "sudar" un poquito, pero los gofres deben ser tiernos y crujientes, si se preparan cuidadosamente.

Gofres polvorosos
Ingredientes:
200 g. de margarina o mantequilla, 100 g. de azúcar, 1 limón rallado , 4 huevos, 200 g. de harina, ½ c/dita de polvo de hornear, 1 c/da de ron.
Para espolvorearlos: polvo de azúcar.
Preparación
Bata la mantequilla, el azúcar y el limón rallado. Agregue los huevos uno a uno y mezcle bien, incorpore lentamente la harina tamizada y el polvo de hornear en pequeñas porciones y finalmente agréguele el ron. Hornee la masa inmediatamente. Esparza el polvo de azúcar y sírvalos fríos o calientes.

Eliminación
Los dispositivos en los que figura este

símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Garantía
Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, sempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

Tostiera per panini – sandwich

Gentile Cliente,
Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete
La tostiera deve essere collegata esclusivamente a una presa con messa a terra, installata secondo le norme. Assicuratevi che la tensione dell'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione dell'apparecchio
1. Spia luminosa dell'alimentazione
2. Spia luminosa della temperatura
3. Targhetta portadati (al disotto dell'apparecchio)
4. Maniglia
5. Gancio di chiusura
6. Piastre di cottura intercambiabili con rivestimento antiaderente
   a. Piastra per sandwich
   b. Piastra per cialde
   c. Piastra-griglia
7. Pulsante di rilascio
8. Parte inferiore dell'apparecchio
9. Parte superiore dell'apparecchio
10. Cavo di alimentazione con spina

Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- ⚠ **Attenzione:** Questo simbolo indica che le superfici accessibili dell'apparecchio diventano molto calde durante il funzionamento. Non toccate nessun elemento dell'apparecchio oltre l'impugnatura

e, se necessario, utilizzate presine o guanti da forno.

- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Evitate che l'apparecchio o il cavo di alimentazione si trovino a contatto con superfici calde o fonti di calore, come piastre di cottura di stufe elettriche o fornelli a gas.
- Non riscaldate l'apparecchio senza aver inserito le piastre di cottura.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
  - **dopo l'uso,**
  - **in caso di cattivo funzionamento,**
  - **prima di pulire l'apparecchio.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Non lasciate che il cavo di alimentazione penda liberamente.
- Prima di spostare o di conservare l'apparecchio, accertatevi che si sia raffreddato completamente.
- Installate sempre l'apparecchio sopra un piano di lavoro termoresistente, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie, e con sufficiente spazio libero intorno.

- Non lasciate l'apparecchio incustodito mentre è in funzione e non mettetelo sotto tende, pensili o vicino a qualsiasi sostanza infiammabile.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
  - aziende agricole,
  - clienti di alberghi, motel e stabilimenti simili,
  - clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).

Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta

- Togliete l'apparecchio dalla confezione e eliminate tutto il materiale di imballaggio.
- Mettete in funzione l'apparecchio, con ognuna delle coppie di piastre in successione e lasciatelo riscaldare per circa 10 minuti con le piastre di cottura chiuse. Questo accorgimento servirà a eliminare il tipico odore che si sprigiona al momento del primo utilizzo dell'apparecchio. Accertatevi di aerare bene il locale.
- In seguito, pulite l'apparecchio e le piastre secondo quanto descritto nel paragrafo *Manutenzione e pulizia.*

Sostituzione delle piastre di cottura

- Lasciate sempre all'apparecchio il tempo di raffreddarsi prima di sostituire qualsiasi piastra.
- Per sostituire le piastre, aprite l'apparecchio.
- Premendo il pulsante di rilascio, sollevate la piastra verso la maniglia. Liberate ora il pulsante di rilascio e togliere la piastra.
- La piastra nuova viene inserita seguendo gli stessi passi in ordine inverso.
- Prima di accendere l'apparecchio, accertatevi che le piastre siano state inserite correttamente e siano ben bloccate.

Funzionamento

- Inserite sull'apparecchio le piastre di cottura necessarie e chiudete le due metà.
- Inserite la spina in una presa di corrente a muro idonea. La spia luminosa dell'alimentazione si accenderà.
- Una volta raggiunta la temperatura di funzionamento la spia luminosa della temperatura si accenderà e l'apparecchio sarà pronto per l'utilizzo.
- Aprite l'apparecchio.
- Sistemate gli alimenti preparati o i toast sulla metà inferiore e chiudete la metà superiore dell'apparecchio.
- Il gancio di chiusura verrà utilizzato **esclusivamente** per la preparazione di sandwich. Spingete verso il basso la parte superiore dell'apparecchio e chiudete con l'apposito gancio di chiusura.
- Consigliamo i seguenti tempi di cottura:
  - circa 3-5 minuti per i sandwich,
  - circa 5-8 minuti per le cialde.
    N.B.: Secondo la ricetta, la consistenza e la temperatura dell'impasto, i tempi di cottura per le cialde possono variare.
  - Per la grigliatura, i tempi di cottura dipendono dal tipo di alimenti.
- Aprite l'apparecchio e togliete il cibo. Per evitare danni alle piastre di cottura, non usate oggetti affilati o appuntiti per

sistemare o togliere gli alimenti.
- Staccate la spina dalla presa a muro dopo l'uso e lasciate raffreddare l'apparecchio prima di procedere alla pulitura.

Manutenzione e pulizia
- Prima di pulire l'apparecchio, staccate la spina dalla presa a muro ed aspettate finché l'apparecchio non si raffreddi, con le piastre aperte.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o concentrate.
- La superficie esterna dell'apparecchio si potrà pulire con un panno umido non lanuginoso.
- Per facilitarne la pulizia le piastre con rivestimento antiaderente sono amovibili e possono essere lavate con acqua calda e un detersivo leggero. Asciugate bene tutto.

Ricette

Toast
Seguite questi consigli pratici per ottenere ottimi risultati per i vostri toast:
- Un toast è composto da due fette di pane in cassetta con un ripieno in mezzo.
- È possibile utilizzare qualsiasi tipo di pane specifico per toast.
- Per preparare un toast con il pane bianco, vi consigliamo di utilizzare quello del giorno prima.
- Tagliate la crosta, se ce n'è.
- Le fette di formaggio, prosciutto o di altri ingredienti usati per il ripieno devono essere tagliate in modo da corrispondere alla forma del toast.
- Prima di tostare, imburrate leggermente l'esterno del pane e ponete le fette con il lato imburrato sulle piastre antiaderenti. Il burro aiuta la tostatura e facilita il distacco del pane tostato dalle piastre.

1. Toast con prosciutto e formaggio
Ingredienti:
4 fette di pane in cassetta, burro, 4 fette di prosciutto magro cotto, 2 fette di ricotta, paprica in polvere.
Preparazione:
Imburrate l'esterno di ogni fetta di pane, mettete una fetta di prosciutto e una fetta di formaggio su ogni fetta di pane, condite con paprica e poi coprite con le due fette di prosciutto e pane rimanenti. Servite caldo.

2. Toast con formaggio
Ingredienti:
4 fette di pane in cassetta, 65 g di burro, 125 g di formaggio grattugiato, 2 rossi d'uovo, sale, paprica in polvere, prezzemolo tritato finemente.
Preparazione:
Imburrate l'esterno di ogni fetta di pane, aggiungete il formaggio e coprite con le due fette di prosciutto e pane rimanenti.
Preparazione del formaggio alla crema:
Montate a crema i 65 g di burro, unite il formaggio grattugiato e i rossi d'uovo. Condite con sale, paprica e prezzemolo a gusto.

3. Toast con tonno
Ingredienti:
4 fette di pane in cassetta, burro, 1 scatola di tonno, 4 fette di formaggio, 6-8 olive ripiene (affettate).
Preparazione:
Imburrate l'esterno di ogni fetta di pane,

aggiungete 2 fette di formaggio, il tonno e le olive affettate, poi coprite con le due fette di pane rimanenti. Servite caldo.

Cialde

Biscotti di cialda
Ingredienti:
5 tuorli d'uovo, 5 cucchiai da tavola di acqua calda, 100 gr. di zucchero, una buccia di limone grattugiata, 150 gr. di farina, ½ cucchiaino di lievito in polvere, 5 albumi montati a neve, 1 cucchiaio da tavola di rum.
Per spolverare le cialde: zucchero a velo
Preparazione:
Battete insieme i tuorli d'uovo, l'acqua, lo zucchero e la buccia di limone. Per controllare che l'impasto abbia raggiunto la consistenza ottimale, praticate un'incisione sulla superficie con la lama di un coltello. L'impasto è pronto quando l'incisione rimane evidente. Incorporate la farina passata al setaccio, il lievito in polvere e il rum. Infine aggiungete delicatamente gli albumi montati a neve. Mettete subito l'impasto sulla piastra. Cospargete le cialde già cotte con lo zucchero a velo e servite ben calde.

Cialde Deliziose alle Nocciole
Ingredienti:
200 gr. di margarina o burro, 75 gr. di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 3 uova, 150 gr. di farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 75 gr. di noci o noccioline, in grani, 1 cucchiaio da tavola di rum.
Per spolverare le cialde: zucchero a velo
Preparazione:
Amalgamate bene la margarina (o il burro), lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Aggiungete le uova e poi la farina passata al setaccio con il lievito in polvere. Infine incorporate le nocciole e il rum. Mettete subito l'impasto sulla piastra. Cospargete le cialde già cotte con lo zucchero a velo. Servite le cialde calde o anche fredde.

- Per la preparazione della pastella per cialde, assicuratevi che tutti gli altri ingredienti si trovino alla stessa temperatura. L'impasto può essere un po' lento, ma le cialde saranno molto tenere e croccanti se preparate con la dovuta attenzione.

Cialde zuccherine
Ingredienti:
200 gr. di margarina o burro, 100 gr. di zucchero, una buccia di limone grattugiata, 4 uova, 200 gr. di farina, ½ cucchiaino di lievito in polvere, un cucchiaio da tavola di rum.
Per spolverare le cialde: zucchero a velo
Preparazione:
Amalgamate a crema la margarina (o il burro) con lo zucchero e la buccia di limone. Aggiungete le uova uno dopo l'altro e mescolate bene. Incorporate delicatamente e gradualmente la farina passata al setaccio insieme al lievito e infine aggiungetevi il rum. Mettete subito l'impasto sulla piastra. Cospargete le cialde già cotte con lo zucchero a velo. Servite le cialde calde o anche fredde.

Smaltimento

Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono

fornire ulteriori informazioni in materia.

Dichiarazione di garanzia
La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelingen
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brondby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,
tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,
tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,
tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
Severin Electrodom. España S.L.
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.
45200 ILLESCAS(Toledo)
Tel: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
http://www.severin.es

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 OBERNAI CEDEX
Tel.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Agias Anastasias & Laertou, Pilea
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Iran
IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel. : 009821 - 77616767
Fax : 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Israel
Eatay Agencies
109 Herzel St.
Haifa
Phone: 050-5358648
Email: service@severin.co.il

Italia
Videoelettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea
Jung Shin Electronics co., ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon
Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Telephone 01 244200, Fax 01 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg
Ser-Tec
Rue du Chateau d´Eua
3364 Leudelange
Tel.: 00352 -37 94 94 402
Fax 00352 -37 94 94 400

Macedonia
Agrotehna
St.Prvomajska bb
1000-Skopje
MACEDONIA
e-mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel : +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax : +389 2 24 63 270

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland
HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway
Løkken Trading AS
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: 40 00 67 34
Fax: 66 80 45 60

Österreich
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax:. 0 62 46 / 72 70 2

Polska
SERV- SERWIS SP. Z O.O.
UL. CYGANA 4
45-131 OPOLE
Tel/Fax 0048 77 453 86 42
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal
Auferma
Comercio Internacional SA
Aguda Parque
Lago de Arcozelo No 76-Armazem-H3
4410 455 Arcozelo
Tel.: 022/616 7300
Fax: 022/616 7325
auferma@auferma.pt

Russian Federation
Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тел.: (495)585-05-73

Romania
For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20^{E}
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1
Bucuresti
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz
VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
mail: severin@helt.ch

Serbia
SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Slowak Republic
PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: 033/544 7177

Finland
Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 00358 / 2 07 599 860
Fax: 00358 / 2 07 599 803

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: 040/12 07 70
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2012

SEVERIN

SEVERIN Elektrogeräte GmbH
Röhre 27
D-59846 Sundern
Tel +49 2933 982-0
Fax +49 2933 982-333
information@severin.de

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.
I/M No.: 8876.0000

www.severin.com